

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Dates	le 07 février 2022 Le 09 Mai 2022 **A Suze la Rousse**
Tarif TTC	300 €uros
Tarif HT	250 €uros
Durée	7 heures
Coût Heure/Stagiaire	35,71 €uros HT
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	36

SAVOIR DEGUSTER LES SPIRITUEUX (Rhum, Whisky, Gin…)

Public concerné

► Professionnels de la production, de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Pré-requis :

► Aucun

Objectifs du stage :

► Approcher la spécificité des techniques d'élaboration des spiritueux en fonction des origines, des matières premières.

► Déguster les spiritueux avec méthode.

Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques de dégustation appliquée.

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury.

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

►Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail

►Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.

►Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

A l'issue de la formation :

►Remise au stagiaire d'une attestation de formation.

Modalités pratiques :

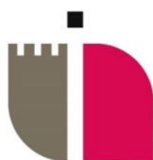
► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



Programme

➩ Définition et périmètre des spiritueux.

Seront détaillés :

Les whiskies et Bourbons
Les rhums
Le Gin, vodka, tequila
Le brandy
Les calvados, les marcs et eaux de vie de fruits
Le Cognac et l'Armagnac

➩ Les matières premières, les méthodes d'élaboration et d'élevage des spiritueux, les indications géographiques

➩ La dégustation

- L'art du service et de la conservation

- Dégustation appliquée aux différentes catégories de spiritueux (méthode, vocabulaire)

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94